EL PAN
HECHO EN CASA

Sencillas y deliciosas recetas para elaborar panes, pizzas y bollos con una panificadora.

INTRODUCCIÓN

Pocos olores resultan tan apetitosos como el aroma a pan recién horneado y pocos alimentos saben tan bien como una barra de pan recién salida del horno. Con una máquina panificadora, disfrutarlos puede convertirse en un lujo diario. Si dispone de un temporizador, cocer pan cada mañana puede resultar más sencillo que preparar una cafetera.

Las recetas de este libro abarcan todo tipo de panes, para cualquier ocasión y estilo de vida. Hay panes sencillos y básicos, cuya máxima dificultad consiste en pesar unos pocos ingredientes, introducirlos en la máquina y pulsar el botón de inicio, aunque también éstos ofrecen una amplia variedad de sabores, desde una barra de pan blanco hasta un jugoso pan de fruta. Los cocineros más ambiciosos pueden emplear la máquina para crear trenzas, baguettes, panecillos, palitos de pan y bollos daneses de aspecto profesional. La versatilidad de la máquina panificadora le permitirá también preparar recetas de pizzas con las que se le hará la boca agua, además de suculentos pasteles para el café de media mañana o la merienda.

MÁQUINAS DE HACER PAN

A pesar de que las panificadoreas son fáciles de utilizar, deben emplearse con cuidado. Aquí le ofrecemos algunas recomendaciones para sacarles el mayor provecho.

Compruebe que la hoja de amasar esté bien sujeta. No enchufe la máquina hasta que esté a punto de encenderla. Extraiga el molde para añadir los ingredientes y evitar así que estos se viertan dentro de la máquina.

Incorpore los ingredientes en el orden señalado, si no se indica lo contrario, y mídalos con exactitud.

Añada los ingredientes, como los huevos, a temperatura ambiente y vierta líquidos templados (no muy calientes) para activar la levadura. Compruebe que ni la harina ni la levadura estén caducadas.

No abra la máquina durante la cocción, excepto cuando sea necesario añadir ingredientes adicionales,

como frutos secos. De lo contrario, descenderá la temperatura y el pan no quedará bien.

Use manoplas para extraer el molde después de hornear el pan a fin de no quemarse las manos.

Compruebe que la máquina esté situada en un lugar elevado, fuera del alcance de los niños.

No utilice el temporizador para recetas con ingredientes perecederos como huevos, yogur o suero de leche.

Las recetas de este libro se han probado en panificadoras medianas. Todas son adecuadas para máquinas más grandes y muchas servirán para máquinas más pequeñas. Consulte el manual del fabricante para conocer su capacidad.

Para hacer panes con formas, siga las instrucciones de leudado de la masa (cómo debe subir). Colóquela en un lugar cálido; en un sitio fresco tardará más en fermentar. Si necesita usar el horno convencional, precaliéntelo completamente antes de hornear el pan.

La hoja de amasar debe estar bien asentada en el fondo del molde para el pan.

Compruebe que incorpora los ingredientes en el orden indicado en la receta.

Asegúrese de que el molde está bien sujeto antes de comenzar el amasado.

RECETAS BÁSICAS DE PAN

En este capítulo presentamos recetas fáciles para preparar una amplia variedad de panes. Para elaborar los más sencillos ponga simplemente los ingredientes en la panificadora, pulse el botón y extraiga un pan perfecto. Según los ingredientes, se obtienen panes exquisitos, desde el saludable *Pan de molde integral* al sabroso *Pan de maíz*. También se incluyen recetas de *Panecillos blancos* y de *Pan de pita*, que puede cocer en el horno convencional. Utilice la panificadora para preparar una masa perfecta, extráigala y dele forma antes de hornearla. Verá que los panes más sofisticados, como la *Trenza con semillas de amapola* o las *Baguettes*, están también al alcance del principiante.

PAN CRUJIENTE

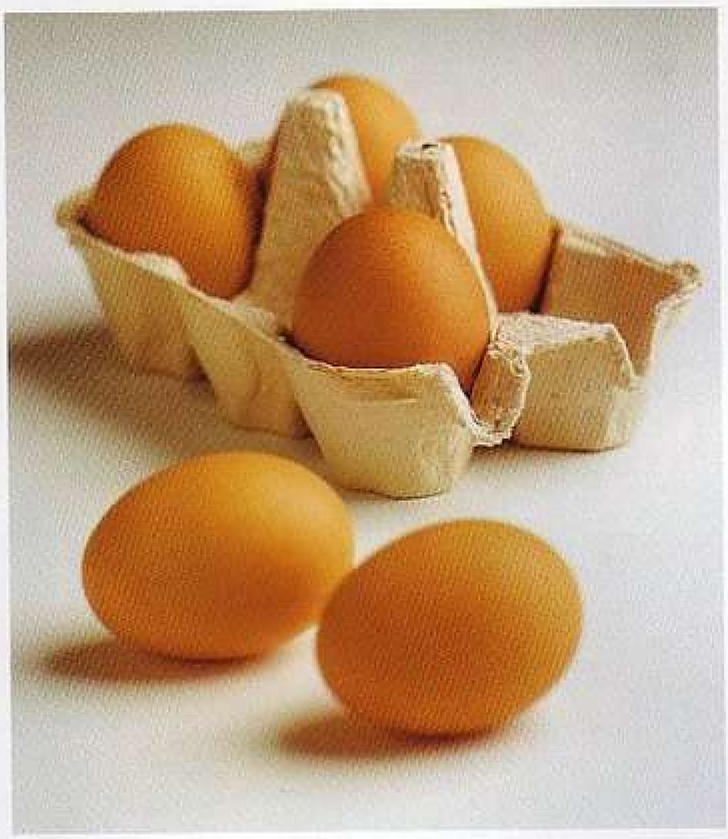
INGREDIENTES
1 huevo
1 yema de huevo
agua templada, según convenga
500 g de harina de fuerza blanca
1½ cucharaditas de sal
2 cucharaditas de azúcar
25 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1 cucharadita de levadura seca soluble

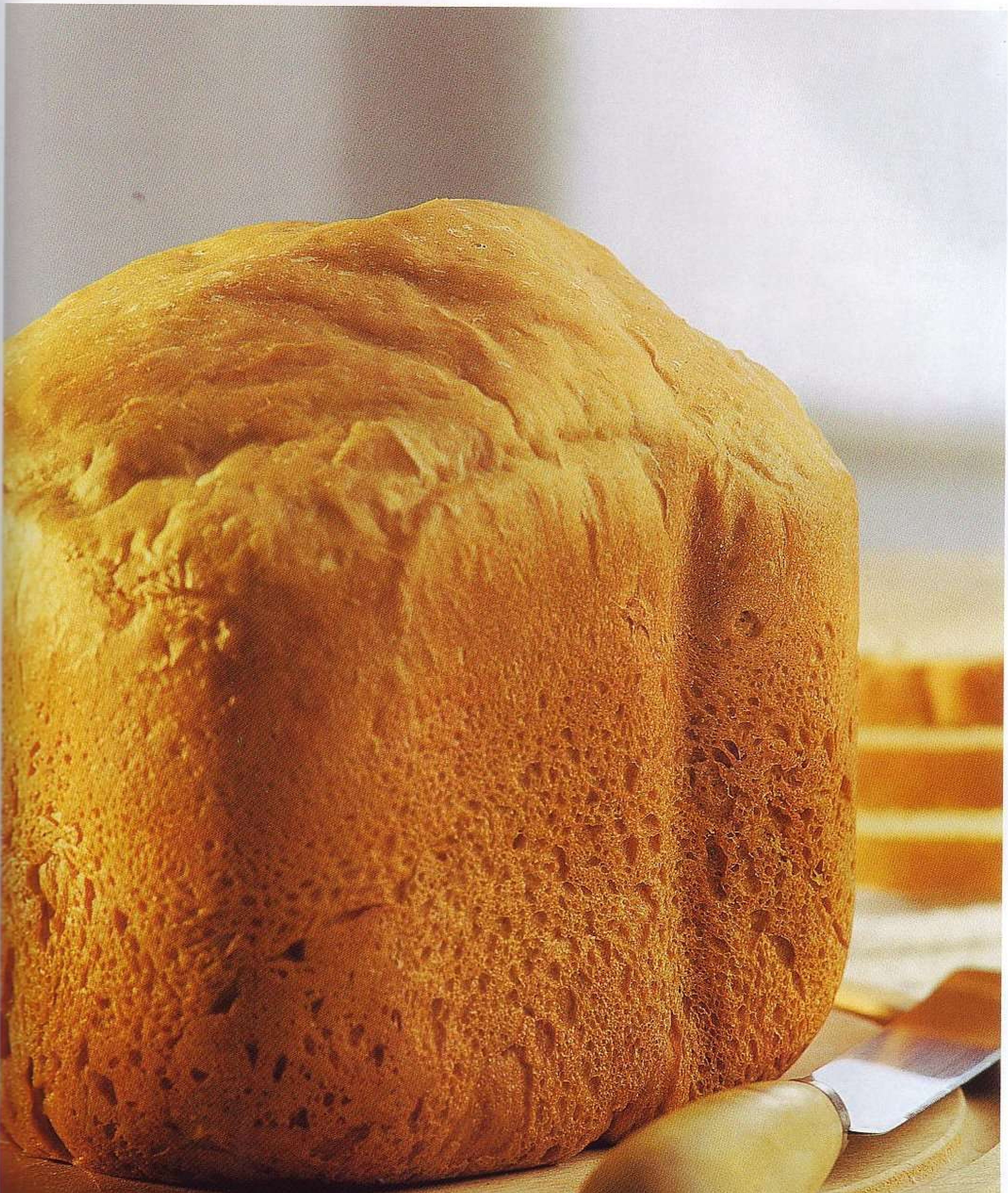
1 Retire el molde de la máquina. Bata ligeramente el huevo y la yema en un recipiente para mezclarlos. A continuación, añada el agua templada suficiente para obtener 300 ml. Mezcle bien el líquido y viértalo en el molde.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio.

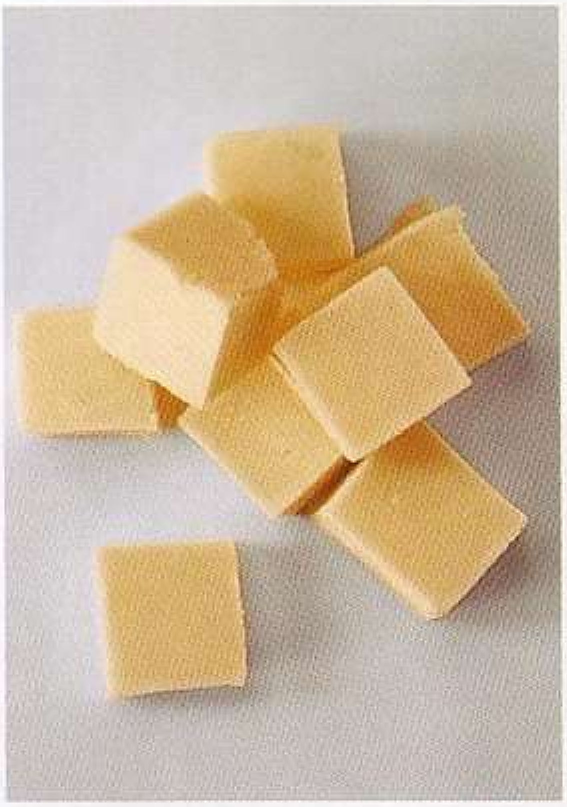
4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.





PAN DE LECHE

INGREDIENTES
200 ml de leche templada entera o semidesnatada
100 ml de agua templada
450 g de harina de fuerza blanca
1½ cucharaditas de sal
2 cucharaditas de azúcar
25 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1 cucharadita de levadura seca soluble

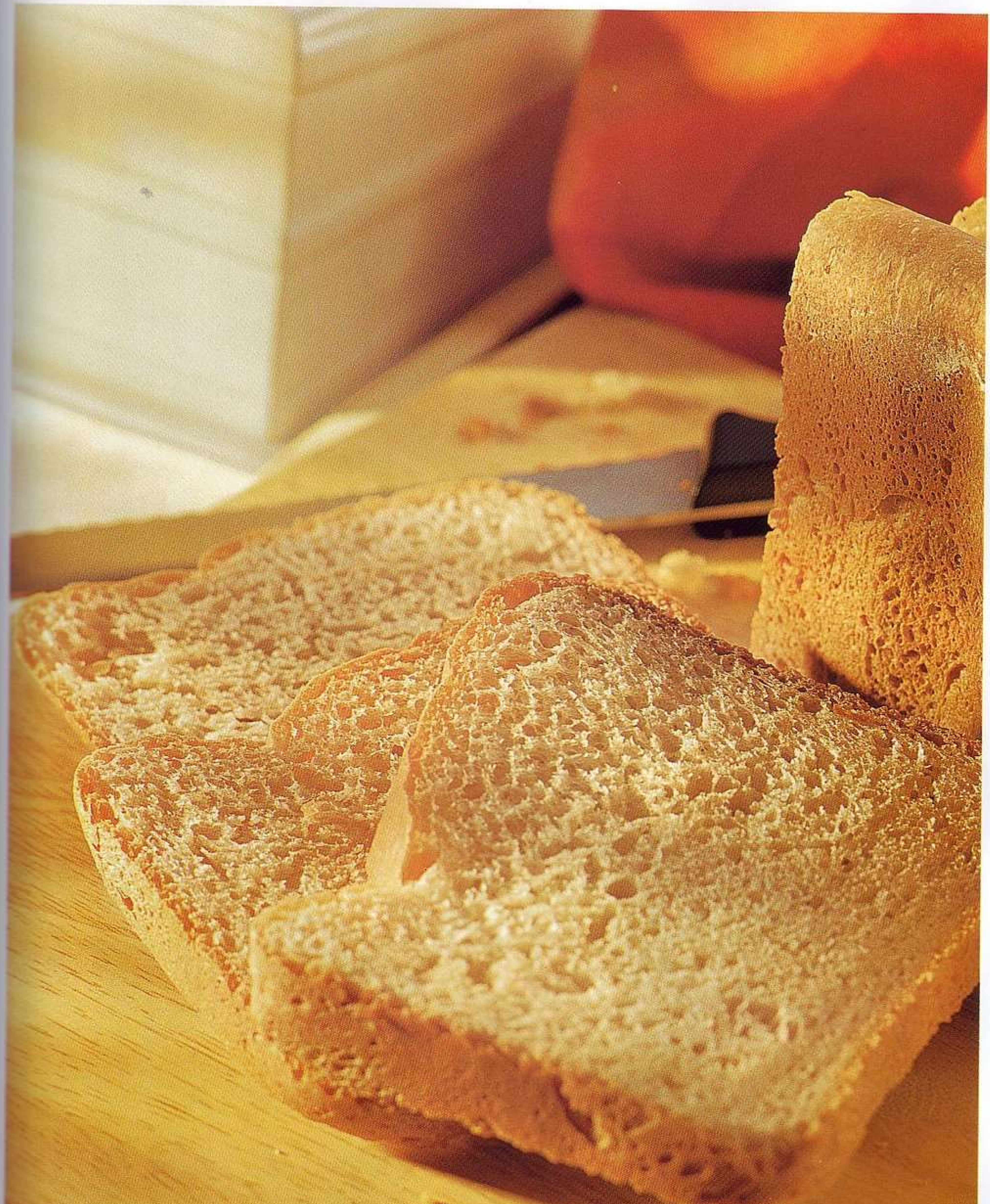


1 Retire el molde de la máquina y vierta en él la leche y el agua.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde dentro de la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.



PAN DE MOLDE INTEGRAL

INGREDIENTES

175 ml de agua templada
1½ cucharadas de aceite de girasol
225 g de harina de fuerza integral
1 cucharada de leche desnatada en polvo
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar moreno suave
1 cucharadita de levadura seca soluble

1 Retire el molde de la máquina. A continuación, vierta en él el agua y añada el aceite de girasol.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. A continuación, espolvoree la leche en polvo y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de pan integral, elija una corteza media y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PAN DE MAÍZ

INGREDIENTES
150 ml de agua templada
5 cucharadas de leche templada
1 cucharada de aceite de maíz
280 g de harina de fuerza blanca
100 g de harina de maíz fina
1 cucharadita de sal
1½ cucharaditas de azúcar moreno
1 cucharadita de levadura seca soluble

Cobertura
1 cucharada de agua
1 cucharada de harina de maíz

1 Retire el molde de la máquina y vierta en él el agua, la leche y el aceite de maíz.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. A continuación, espolvoree la harina de maíz. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción rápida, elija una corteza media y pulse el botón de inicio. Unos 5 minutos antes de que comience el horneado (aproximadamente 20 minutos después del inicio), añada la cobertura. Pinte la parte superior de la masa con el agua y espolvoréela con cuidado con la harina de maíz.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PANECILLOS BLANCOS

INGREDIENTES
140 ml de agua templada
140 ml de leche templada
450 g de harina de fuerza blanca
y un poco más para espolvorear
1½ cucharaditas de sal
2 cucharaditas de azúcar extrafino
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar
leche para glasear

1 Retire el molde de la máquina y vierta en él el agua y la leche. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Enharine la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y divídala en 10 partes. Colóquelas en una bandeja y cúbralas con film transparente un poco engrasado.

4 Engrase ligeramente 2 bandejas de horno. Tome una porción de masa, forme una bola y, sobre una superficie enharinada, forme un óvalo de 10 cm de largo. Extienda el resto de la masa del mismo modo y cubra los panecillos con film. Déjelos reposar 30 minutos en un lugar cálido para que suban.

5 Retire el film transparente y, con mucho cuidado, presione con 2 dedos el centro de los panecillos para eliminar las burbujas de aire grandes. A continuación, pinte la parte superior con leche y espolvoréelos con algo de harina. Hornee los panecillos en un horno precalentado a 200°C entre 15 y 20 minutos, hasta que se doren. Déjelos enfriar sobre una rejilla y sírvalos templados.

BAGUETTES

INGREDIENTES
325 ml de agua tempada
450 g de harina de fuerza blanca
1½ cucharaditas de sal
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar

1 Retire el molde de la máquina y vierta en él el agua. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal en 1 ángulo del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción de masa francesa y pulse el botón de inicio. Si su aparato solo dispone de opción para hornear pan francés, retire la masa después de que suba por última vez (unas 2 horas y 55 minutos tras el inicio).

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Enharine ligeramente la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela y divídala en 2 partes. Forme una bola con cada una y extiéndalas hasta formar rectángulos de 20 x 7,5 cm. Con el extremo largo del rectángulo delante, doble el tercio superior de la masa hacia abajo y el tercio inferior hacia arriba; únalos presionándolos. Deje reposar la masa mientras dobla el segundo rectángulo. Repita dos veces más con cada uno de los rectángulos y déjelos reposar cada vez.

4 Enharine ligeramente y pliegue 2 paños de cocina. Con cuidado, aplane y extienda los dos trozos de masa por separado para formar una barra de 30 cm. Coloque cada baguette entre los pliegues del paño para sujetarlas y cúbralas con film transparente engrasado. Déjelas reposar en un lugar cálido entre 30 y 40 minutos para que suban.

5 Engrase una bandeja de horno. Retire el film y pase las barras de los paños a la bandeja haciéndolas rodar. Colóquelas bien separadas una de la otra y, con un cuchillo afilado, realice diversos cortes transversales en la parte superior. Ponga el horno a 230°C, rocíe el horno precalentado con agua y hornee las baguettes de 15 a 20 minutos, hasta que estén crujientes y doradas. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica.

PALITOS DE PAN CON SÉSAMO

INGREDIENTES
200 ml de agua templada
3 cucharadas de aceite de oliva
y un poco más para engrasar y untar
350 g de harina de fuerza blanca
y un poco más para espolvorear
1½ cucharadita de sal
1½ cucharadita de levadura seca soluble
semillas de sésamo para la cobertura

1 Retire el molde de la máquina y vierta el agua y el aceite de oliva en él. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y coloque la sal en 1 ángulo del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Espolvoree ligeramente la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela y extiéndala para formar un rectángulo de 23 x 20 cm. Corte la masa en 3 tiras de 20 cm cada una. A continuación, córtelas transversalmente en 10 porciones iguales.

4 Con cuidado, aplane y extienda todos los trozos de masa para formar palitos de 30 cm de longitud. Engrase ligeramente 2 bandejas de horno y esparza las semillas de sésamo en una fuente o bandeja llana grande. Reboce todos los palitos con las semillas y, a continuación, dispóngalos sobre las bandejas, bien separados entre sí. Píntelos con aceite de oliva, cúbralos con film transparente y déjelos reposar en un lugar cálido durante 15 minutos.

5 Retire el film transparente y introduzca los palitos de pan en el horno precalentado a 200 °C durante 10 minutos. Deles la vuelta, devuélvalos al horno y hornéelos entre 5 y 10 minutos más para dorarlos. Déjelos enfriar en una rejilla metálica.

PAN DE PITA

INGREDIENTES
210 ml de agua templada
350 g de harina de fuerza blanca
y un poco más para espolvorear
1½ cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble
1 cucharada de aceite de oliva
y un poco más para engrasar

1 Retire el molde de la máquina y vierta el agua y el aceite de oliva en él. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción de masa para pizza y pulse el botón de inicio. (Si su aparato no dispone de dicha opción, consulte el manual de instrucciones para ver si debe utilizar la configuración de masa o la de pastel. Si se recomienda esta última, apague la máquina cuando la masa suba por última vez, aproximadamente 1 hora y 40 minutos tras el inicio.)

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Engrase ligeramente una bandeja de horno y enharine un poco la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela con cuidado y divídala en 6 porciones iguales. Forme una bola con cada una de ellas y dispóngalas sobre la bandeja. Cúbralas con film transparente engrasado y déjelas reposar 10 minutos. Mientras tanto, introduzca 2 o 3 bandejas en el horno y precaliéntelo a 230°C.

4 Destape la masa y aplane ligeramente todas las porciones. Extiéndalas sobre una superficie enharinada hasta formar un círculo, espolvoréelas con un poco de harina y cúbralas con film transparente. Déjelas reposar otros 10 minutos y retire el film. Ponga los círculos bien separados en las bandejas calientes y hornéelos 5 minutos, hasta que hayan subido y estén dorados. Déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.

TRENZA CON SEMILLAS DE AMAPOLA

INGREDIENTES

175 ml de agua templada
2 cucharadas de aceite de girasol y un poco más para engrasar
225 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
2 cucharadas de leche desnatada en polvo
1 cucharadita de sal
1¼ cucharadas de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble
3 cucharadas de semillas de amapola

Cobertura

1 yema de huevo
1 cucharada de leche
1 cucharada de azúcar extrafino
2 cucharadas de semillas de amapola

1 Retire el molde de la máquina y vierta el agua y el aceite de girasol en él. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y espolvoree también la leche en polvo. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Cuando emita una señal y solicite ingredientes adicionales, o bien 5 minutos antes de terminar el proceso de amasado, añada las semillas de amapola.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y extraiga el molde. Espolvoree la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y amásela de 1 a 2 de minutos.

4 Engrase una bandeja de horno. Divida la masa en 3 porciones iguales y forme con cada una de ellas una soga de 25 a 30 cm. Coloque las sogas juntas y únalas por un extremo. Tréncelas y una el otro extremo, remetiéndolo por debajo. Coloque la trenza en la bandeja, cúbrala con film transparente un poco engrasado y déjela reposar en un lugar cálido durante 30 minutos para que suba.

5 Para preparar la cobertura, bata ligeramente la yema de huevo con la leche y el azúcar. Retire el film transparente de la trenza, pinte la parte superior con el glaseado y esparza semillas de amapola por encima. Hornee la trenza en un horno precalentado a 200°C entre 30 y 35 minutos, hasta que quede dorada y suene hueca al golpearla suavemente. Déjela enfriar sobre una rejilla metálica.

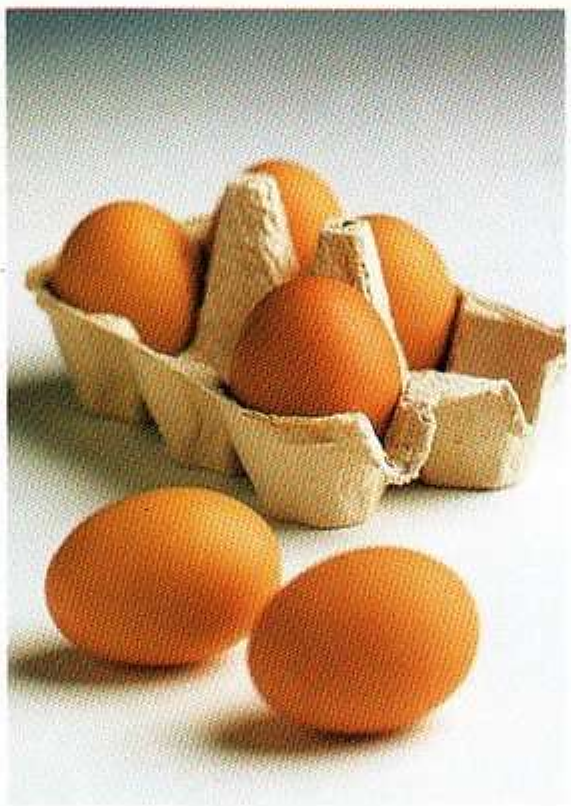
BRIOCHE DE DESAYUNO

INGREDIENTES

2 huevos a temperatura ambiente
2 cucharadas de leche templada
225 g de harina de fuerza blanca
½ cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar extrafino
55 g de mantequilla fundida
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar

Glaseado

1 yema de huevo
1 cucharada de leche o agua



1 Retire el molde de la máquina. Bata ligeramente los huevos con la leche en un bol, y vierta la mezcla en el molde. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Ponga la sal, el azúcar y la mantequilla fundida en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Una vez terminado el proceso, apague la máquina, pero deje la masa dentro, con la tapa cerrada durante 30 minutos más, o hasta que la masa haya subido bien.

3 Entonces, extraiga el molde. Enharine ligeramente la superficie de trabajo, retire la masa del molde y golpéela con cuidado. Corte un cuarto de la masa, envuélvala en film transparente engrasado y resérvela. Unte un molde para brioches. Amase el trozo de masa más grande y forme con él una bola. Colóquela en el molde y, con un cuchillo afilado, realice una incisión o una cruz en la parte superior. Desenvuelva la masa reservada, forme un círculo y luego alárguelo hasta que adquiera forma de pera. Coloque la masa en forma de pera sobre el trozo de masa más grande con el extremo más estrecho hacia abajo. Cubra la masa con film transparente ligeramente engrasado y déjela reposar en un lugar cálido durante 1 hora para que suba.

4 Retire el film transparente. Para preparar el glaseado, bata ligeramente la yema con la leche y pinte la parte superior del brioche. Introdúzcalo en el horno precalentado a 220°C entre 40 y 45 minutos, hasta que haya subido y se dore. Déjelo enfriar sobre una rejilla metálica. Puede servirlo frío o tibio.

TENTEMPIÉS SANOS

Los nutritivos panes que presentamos a continuación constituyen un tentempié delicioso y saludable, repleto de sabor. Son también el complemento perfecto para un picnic, un almuerzo o una fiesta. Las patatas, el queso y el yogur pueden incorporarse fácilmente a la masa para crear hogazas como el *Pan de patata y avena*, el *Pan de trigo malteado al queso* o el *Pan integral con yogur*, que darán un toque especial a cualquier comida. El *Naan con ajo y cilantro* será el complemento perfecto de un plato principal si prepara, por ejemplo, un curry, pero también puede hornearse para el almuerzo, como alternativa a los panecillos o al pan de barra.

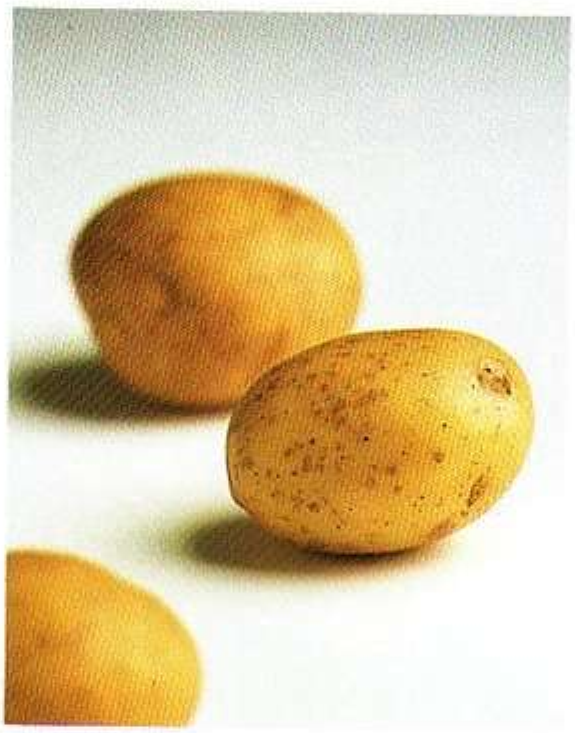
PAN DE PATATA Y AVENA

INGREDIENTES

225 g de patatas harinosas (peso sin piel)
210 ml de agua templada
500 g de harina de fuerza blanca
3 cucharadas de copos de avena
2 cucharadas de leche en polvo desnatada
1½ cucharaditas de sal
1½ cucharadas de azúcar moreno oscuro
40 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1½ cucharadita de levadura seca soluble

Cobertura

1 cucharada de agua
1 cucharada de copos de avena



1 Ponga las patatas en una cacerola grande y cúbralas con agua. Llévelas a ebullición y déjelas cocer entre 20 y 25 minutos, hasta que queden tiernas. Escúrralas y elabore un puré homogéneo. Déjelo enfriar.

2 Retire el molde de la máquina y vierta el agua. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo. Encima, espolvoree los copos de avena y la leche en polvo. Añada el puré de patata y ponga la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio. Unos 5 minutos antes de terminar el ciclo de fermentación (unas 1¼ horas tras el inicio), añada la cobertura. Pinte la superficie del pan con el agua y espolvoréela con cuidado con los copos de avena.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PAN DE CENTENO Y SEMILLAS

INGREDIENTES
360 ml de agua templada
2 cucharadas de aceite de girasol
2½ cucharadas de melaza
250 g de harina de fuerza blanca
140 g de harina de centeno
85 g de harina integral
75 g de pan rallado
3 cucharadas de salvado de avena
1½ cucharaditas de sal
1½ cucharadas de cacao en polvo
2 cucharadas de semillas de alcaravea
½ cucharadita de levadura seca soluble

1 Retire el molde de la máquina y vierta en él el agua, el aceite y la melaza.

2 Espolvoree los tres tipos de harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y, a continuación, añada el pan rallado y el salvado de avena. Coloque la sal, el cacao en polvo y las semillas de alcaravea en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de pan integral, elija una corteza media y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PAN INTEGRAL CON YOGUR

INGREDIENTES
150 ml de agua templada
125 ml de yogur natural a temperatura ambiente
1 cucharada de aceite de girasol
1 cucharada de melaza o de jarabe de caña
200 g de harina de fuerza blanca
150 g de harina de fuerza integral
25 g de salvado de trigo
1 cucharadita de sal
$^{3}/_{4}$ cucharadita de levadura seca soluble

1 Retire el molde de la máquina. Vierta el agua y añada el yogur, el aceite de girasol y la melaza.

2 Espolvoree los tres tipos de harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Ponga el salvado de trigo y la sal en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

HOGAZA DE PEREJIL Y CEBOLLINO

INGREDIENTES
300 ml de agua templada
450 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
1½ cucharaditas de sal
1½ cucharaditas de azúcar
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
2 cucharadas de perejil picado
2 cucharadas de cebollino fresco picado
1 cucharada de tomillo fresco picado
aceite de girasol para engrasar

Glaseado
1 cucharada de agua
1 cucharada de sal

1 Retire el molde de la máquina y vierta el agua en él. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Ponga la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la panificadora y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y, cuando la máquina emita una señal o bien 5 minutos antes del final del ciclo de amasado, añada las hierbas.

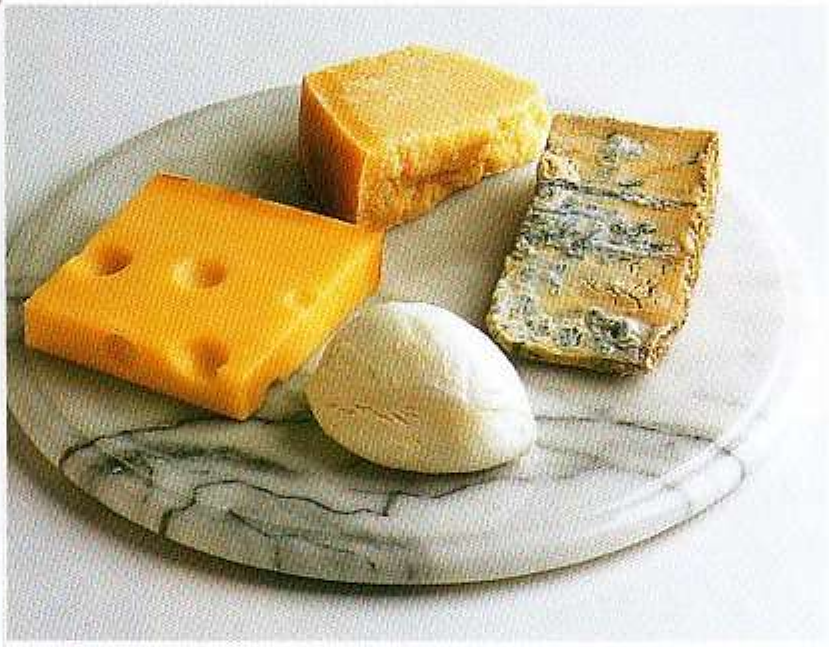
3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Enharine un poco 2 bandejas de horno y la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela y corte un tercio de la masa. Forme una bola con cada porción y colóquelas en las bandejas. Cúbralas con film transparente engrasado y déjelas reposar en un lugar cálido durante 30 minutos.

4 Destape la masa y haga una cruz en la parte superior de la porción mayor con un cuchillo afilado. Píntela con agua y coloque la porción menor encima. Engrase el mango de una cuchara de madera y atraviese con él ambas bolas. Cubra el pan con film transparente engrasado y déjelo reposar en un lugar cálido durante 10 minutos.

5 Para elaborar el glaseado, vierta el agua en un bol pequeño e incorpore la sal. Retire el film y pinte el pan con el glaseado. Realice una serie de cortes en la parte superior e inferior del pan con un cuchillo y espolvoréelo con harina. Introdúzcalo en el horno precalentado a 220°C entre 30 y 35 minutos, hasta que se dore y suene a hueco al golpearlo por la base. Déjelo enfriar en una rejilla metálica.

PAN DE TRIGO MALTEADO AL QUESO

INGREDIENTES
185 ml de agua templada
1 huevo ligeramente batido
5 cucharadas de queso ricota batido hasta que quede suave
55 g de harina de trigo malteado
400 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de azúcar
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
85 g de queso dolcelatte cortado en dados pequeños
85 g de queso emmental recién rallado
3 cucharadas de cebollino fresco picado
aceite de girasol para engrasar
2 cucharadas de queso parmesano recién rallado



1 Retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada el huevo y el ricota. Espolvoree los dos tipos de harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Ponga la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e incorpore en él la levadura.

2 Coloque el molde dentro de la panificadora y cierre la tapa. Seleccione la configuración de masa y, cuando la máquina emita una señal o bien 5 minutos antes del final del ciclo de amasado, añada el dolcelatte, el emmental y el cebollino.

3 Una vez terminado el ciclo de cocción, apague la máquina y retire el molde. Espolvoree la superficie de trabajo y retire la masa del molde, golpéela y forme una bola de 20 cm de diámetro. Colóquela en una bandeja de horno engrasada, cúbrala con film transparente engrasado y déjela reposar en un lugar templado entre 40 y 45 minutos.

4 Retire el film y espolvoree el pan con el parmesano. Introdúzcalo en el horno precalentado a 200°C entre 40 y 45 minutos hasta que se dore y suene a hueco al golpearlo por la base. Déjelo enfriar en una rejilla metálica.

NAAN CON AJO Y CILANTRO

INGREDIENTES
100 ml de agua templada
4 cucharadas de yogur natural
280 g de harina de fuerza blanca
1 diente de ajo bien picado
1 cucharadita de cilantro molido
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de miel clara
1 cucharada de manteca clarificada o mantequilla fundida y un poco más para pintar
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar
1 cucharadita de semillas de alcaravea negra
1 cucharada de cilantro fresco picado

1 Retire el molde de la máquina y añada el agua y el yogur. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y luego añada el ajo y el cilantro. Ponga la sal, la miel y la manteca fundida en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e incorpore en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa de pizza o de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Ponga a precalentar 3 bandejas en el horno a 240°C. Enharine un poco la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y divídala en 3 partes. Forme una bola con cada una y cubra 2 de ellas con film transparente engrasado.

4 Extienda la masa destapada hasta que adquiera forma de lágrima y un grosor de unos 8 mm. Cúbrala con film transparente engrasado y, a continuación extienda las otras porciones.

5 Coloque el naan en las bandejas calientes y espolvoréelo con las semillas y el cilantro. Hornéelo unos 5 minutos, hasta que haya subido. Colóquelo bajo el gratinador precalentado unos segundos hasta que comience a tostarse y a formar burbujas. Píntelo con la manteca fundida y sírvalo caliente.

PAN DE SEMILLAS

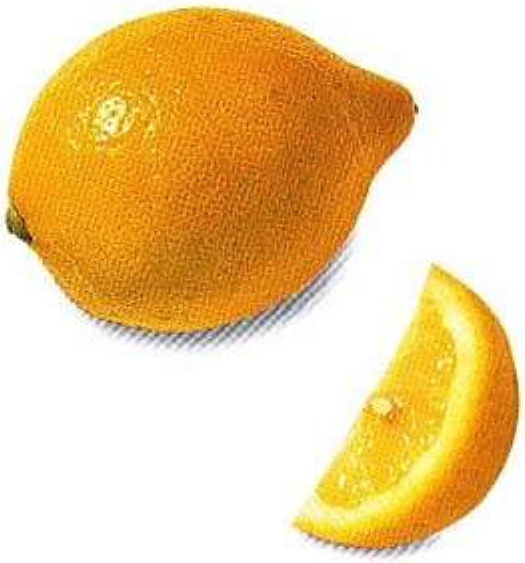
INGREDIENTES

300 ml de agua templada
1½ cucharadas de aceite de girasol
2 cucharaditas de zumo de limón
375 g de harina de fuerza blanca
125 g de harina de centeno
1½ cucharadas de leche en polvo desnatada
1½ cucharaditas de sal
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharadita de semillas de alcaravea
½ cucharadita de semillas de amapola
½ cucharadita de semillas de sésamo
1 cucharadita de levadura seca soluble

Cobertura

1 clara de huevo
1 cucharada de agua
1 cucharada de pipas de girasol o de calabaza

1 Retire el molde de la máquina y añada el agua, el aceite de girasol y el zumo de limón. Espolvoree los dos tipos de harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y luego esparza la leche en polvo. Ponga la sal, el azúcar y las semillas en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e incorpore en él la levadura.



2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio.

3 Para elaborar la cobertura, bata ligeramente la clara de huevo con agua. Justo antes de que comience el ciclo de horneado (unas 2 horas después del inicio), pinte el pan con el glaseado y esparza las pipas por toda la superficie, presionando un poco.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PANES DE FRUTA Y DE FRUTOS SECOS

Con la fruta y los frutos secos los panes obtienen texturas y sabores extraordinarios. En este capítulo se ofrece una apetitosa selección de panes, pasteles y bollos a base de fruta fresca o desecada y de frutos secos, que son la golosina perfecta para cualquier hora del día. Si le apetece un intenso sabor afrutado pruebe el *Pan de mermelada* o el *Pan de naranja y plátano*, o si prefiere la fruta mezclada con frutos secos, elija el *Streusel de manzana y nueces*. Si lo que realmente desea es un pan con sabor a malta, decántese por el *Pan de fruta malteado*. El *Pan de nueces* es una preparación sofisticada cuyo sabor realzan las diferentes hierbas que se le añaden.

PAN DE MUESLI CON ALBARICOQUE

INGREDIENTES

250 ml de agua templada
2 cucharadas de aceite de girasol y un poco más para engrasar
1 cucharada de miel clara
300 g de harina de fuerza blanca
85 g de harina de fuerza integral y un poco más para espolvorear
150 g de muesli sin azúcar
3 cucharadas de leche desnatada en polvo
1½ cucharaditas de sal
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
70 g de orejones de albaricoque troceados

1 Retire el molde de la máquina y vierta en él el agua, el aceite de girasol y la miel. Espolvoree ambos tipos de harina sobre el líquido para cubrirlo por completo y esparza el muesli y la leche en polvo. Coloque la sal en 1 ángulo del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la panificadora y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Cuando la máquina emita una señal y solicite los ingredientes adicionales o bien 5 minutos antes del final del ciclo de amasado, añada los orejones.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y extraiga el molde. Espolvoree ligeramente la superficie de trabajo con harina integral y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y forme una hogaza. Colóquela en la bandeja de horno untada con aceite, marque una cruz en la parte superior con un cuchillo afilado y cúbrala con film transparente engrasado. Déjela reposar en un lugar cálido entre 30 y 40 minutos para que suba.

4 Retire el film transparente e introduzca el pan en el horno precalentado a 200°C entre 30 y 35 minutos, hasta que esté dorado. Déjelo enfriar en una rejilla metálica.

PAN DE HIGOS Y ROMERO

INGREDIENTES
160 ml de agua templada
2 huevos ligeramente batidos
4 cucharadas de aceite de oliva
500 g de harina de fuerza blanca
2 cucharadas de leche desnatada en polvo
1 cucharada de romero fresco bien picado
1½ cucharaditas de sal
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble
115 g de higos secos cortados en trozos grandes

1 Retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada los huevos y el aceite de oliva.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo por completo y espolvoree la leche en polvo y el romero. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

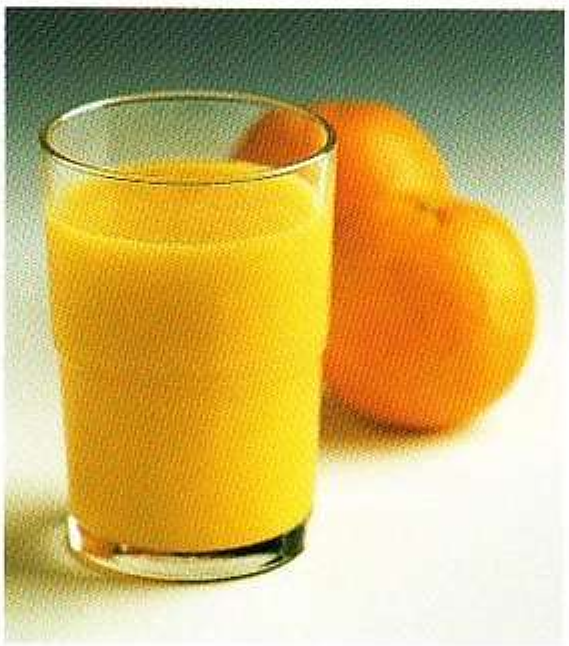
3 Inserte el molde en la panificadora y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio. Cuando la máquina emita una señal y solicite los ingredientes adicionales, o bien 5 minutos antes del final del ciclo de amasado, añada los higos.

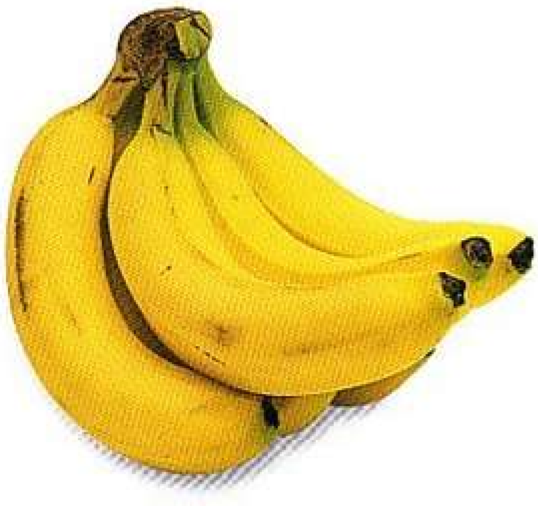
4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PAN DE NARANJA Y PLÁTANO

INGREDIENTES

4 cucharadas de zumo de naranja
200 ml de suero de leche o agua
2 plátanos maduros medianos o 1 grande, pelados y chafados
3 cucharadas de miel clara
500 g harina de fuerza blanca y 1–2 cucharadas adicionales por si la masa queda demasiado pegajosa
1½ cucharadas de leche desnatada en polvo, opcional
1 cucharadita de sal
40 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1 cucharadita de levadura seca soluble
leche para glasear, opcional





1 Retire el molde de la máquina, y vierta el zumo de naranja y el suero de leche o agua templados. Añada el plátano chafado y la miel.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo. Si utiliza agua, espolvoree la leche en polvo sobre la harina, pero no lo haga si utiliza el suero de leche. Coloque la sal y la mantequilla en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio. Si la masa queda muy pegajosa hacia el final del primer amasado, añada 1 o 2 cucharadas adicionales de harina de fuerza blanca. (Que la masa quede más o menos pegajosa depende de lo maduros que estén los plátanos.)

4 Justo antes de que comience el ciclo de horneado (unas 2 horas después del inicio), puede pintar la parte superior del pan con leche para glasearlo. Una vez terminado el ciclo, apague la máquina, retire el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

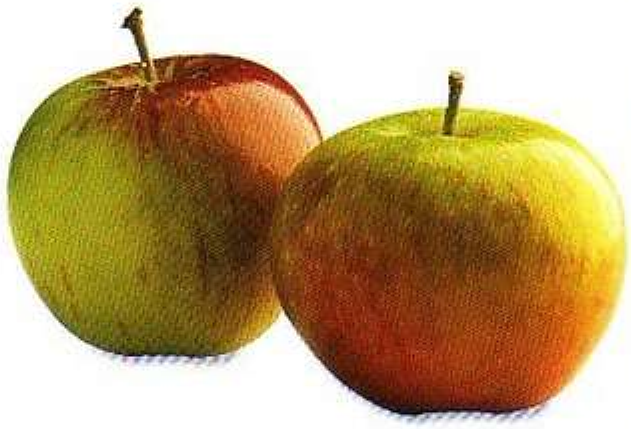
STREUSEL DE MANZANA Y NUECES

INGREDIENTES

100 ml de leche templada
1 huevo ligeramente batido
250 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
½ cucharadita de sal
3 cucharadas de azúcar extrafino
25 g de mantequilla fundida
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar

Cobertura

115 g de harina blanca
55 g de mantequilla cortada en dados
55 g de nueces bien picadas
4 cucharadas de azúcar extrafino
1 cucharadita de canela molida
4 manzanas de mesa
2 cucharadas de zumo de limón



1 Retire el molde de la máquina, vierta la leche en él y añada el huevo. Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo. A continuación, coloque la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Mientras tanto, prepare la cobertura. Tamice la harina en un bol e incorpore la mantequilla. Trabájelas con la punta de los dedos hasta que la mezcla adquiera una textura desmigada. A continuación, agregue las nueces, el azúcar y la canela. Deje reposar la masa hasta que la necesite.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina. Engrase ligeramente un molde de corona de 25 cm de diámetro, enharine un poco la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y extiéndala para formar un círculo que quepa en el molde. Con cuidado, pase la masa al molde.

4 Pele y descorazone la manzana, y córtela en láminas finas. Sumérjalas en el zumo de limón para que no pierdan color y, luego, dispóngalas sobre la masa en círculos. Espolvoréelas con la cobertura de nueces. Cubra el pastel con film transparente ligeramente engrasado y déjelo reposar entre 25 y 30 minutos en un lugar cálido para que suba. Retire el film e introduzca el pastel en el horno precalentado a 190°C unos 30 minutos, hasta que se dore. Déjelo enfriar dentro del molde unos 5 minutos y páselo a una rejilla metálica para que termine de enfriarse.

BOLLOS DE CANELA Y ALBARICOQUE

INGREDIENTES

225 ml de leche templada
1 huevo ligeramente batido
500 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
½ cucharadita de sal
85 g de azúcar extrafino
55 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar

Relleno

25 g de mantequilla fundida
115 g de orejones de albaricoque troceados
55 g de pasas sultanas
2 cucharadas de azúcar moreno claro
1½ cucharaditas de canela molida

Glaseado

4 cucharadas de agua
4 cucharadas de azúcar extrafino
1 cucharadita de amaretto

1 Retire el molde de la máquina, y vierta la leche y el huevo en él. Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo. Coloque la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción de masa y pulse el botón de inicio. Una vez terminado el proceso, apague la máquina y extraiga el molde. Engrase un molde cuadrado de 23 cm de lado. Enharine ligeramente la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela con cuidado y extiéndala para formar un cuadrado de 30 cm de lado. Para preparar el relleno, pinte la superficie de la masa con la mantequilla fundida y esparza los albaricoques, las sultanas, el azúcar y la canela de manera uniforme; deje un margen de 1 cm en un extremo.

3 Enrolle la masa desde el extremo que tiene cobertura hacia el que no tiene. Presione la masa firmemente para sellarla y córtela en 12 rebanadas. Dispóngalas en el molde con la parte cortada hacia arriba. Cúbralas con film transparente algo engrasado y déjelas reposar en un lugar cálido durante 45 minutos para que suban. Retire el film e introduzca los bollos en el horno precalentado a 200°C durante unos 20 minutos, hasta que estén bien dorados. Déjelos enfriar en el molde durante 5 minutos y luego sobre una rejilla.

4 Mientras tanto, elabore el glaseado. Caliente el agua y el azúcar en un cazo pequeño y remueva hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelos a ebullición y siga hirviendo, sin remover, durante 1½ o 2 minutos, hasta que adquiera consistencia de jarabe. Agregue el licor y pinte los bollos con la mezcla. Pueden servirse templados o fríos.

PAN DE MERMELADA

INGREDIENTES

150 ml de agua templada
150 ml de leche templada
2 cucharadas de aceite de girasol y un poco más para engrasar
450 g de harina de fuerza blanca
1½ cucharaditas de sal
1½ cucharaditas de azúcar
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
7 cucharadas de mermelada de naranja

Cobertura

1 yema de huevo
1 cucharada de leche
1 cucharada de azúcar extrafino
1–2 cucharadas de piel de naranja escarchada

1 Retire el molde de la máquina, y vierta en él el agua, la leche y el aceite. Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo. Ponga la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y extraiga el molde. Enharine ligeramente la superficie de trabajo, retire la masa del molde, golpéela y extiéndala para formar un rectángulo de 25 x 20 cm y de unos 2 cm de grosor.

4 Unte con aceite un molde alargado de 25 x 10 cm. Cubra la masa de manera uniforme con la mermelada, dejando un margen de 1 cm en unos de los extremos largos.

5 Enrolle la masa desde el extremo que tiene cobertura hacia el que no la tiene, presiónela para sellarla y dispóngala en el molde con la parte sellada hacia abajo. Cúbrala con film transparente engrasado y déjela reposar en un lugar cálido durante 45 minutos para que suba.

6 Para la cobertura, bata un poco la yema con la leche y el azúcar, pinte el pan por encima y realice 3 o 4 cortes poco profundos en diagonal. Disponga la piel de naranja sobre el pan y hornéelo en un horno precalentado a 220°C entre 35 y 40 minutos, hasta dorarlo. Déjelo enfriar sobre una rejilla.

PAN DE NUECES

INGREDIENTES

250 ml de agua templada
5 cucharaditas de aceite de girasol
1½ cucharaditas de aceite de nuez
1½ cucharaditas de albahaca en aceite, picada y escurrida
350 g de harina de fuerza blanca
40 ml de leche desnatada en polvo
1½ cucharaditas de mejorana seca
1½ cucharaditas de tomillo seco
1½ cucharaditas de sal
2¼ cucharadas de azúcar
1¼ cucharaditas de levadura seca
70 g de nueces troceadas para decorar

1 Retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada el aceite de girasol, el de nuez y la albahaca.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo. A continuación, espolvoree la leche en polvo y las hierbas secas. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción básica y una corteza media. Cuando la máquina emita una señal o bien 5 minutos antes del final del ciclo de amasado, añada las nueces troceadas.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, extraiga el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Decore con las nueces troceadas si lo desea. Retire la hoja de amasar si es necesario.

PAN DE FRUTA MALTEADO

INGREDIENTES
225 ml de agua templada
2 cucharaditas de aceite de girasol
2 cucharadas de extracto de malta
1½ cucharadas de melaza
350 g de harina
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura seca soluble
140 g de pasas sultanas

1 Retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada el aceite de girasol, el extracto de malta y la melaza.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido para cubrirlo. Coloque la sal en 1 ángulo del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada en él la levadura.

3 Inserte el molde en la panificadora y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y enciéndala. Cuando la máquina emita una señal y solicite los ingredientes adicionales o bien 5 minutos antes del final del ciclo de amasado, añada las pasas.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, extraiga el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PASTAS DE ALMENDRA

INGREDIENTES

Masa danesa
5 cucharadas de leche templada
2 huevos, 1 de ellos con la clara y la yema separadas
225 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
½ cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar extrafino
140 g de mantequilla reblandecida
aceite de girasol para engrasar
1 cucharada de agua
almendras fileteadas como cobertura

Relleno
1 cucharada de mantequilla
85 g de azúcar extrafino
85 g de almendra molida
2–3 gotas de esencia de almendra
1 huevo pequeño ligeramente batido

1 Primero, elabore la masa. Retire el molde de la máquina. Vierta la leche en él y añada el huevo entero. Espolvoree la harina sobre el líquido y coloque la sal, el azúcar y 25 g de mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura. Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción de masa y pulse el botón de inicio. Forme con la mantequilla, un rectángulo de 2 cm de grosor.

2 Extienda la masa para formar un rectángulo el doble de largo y algo más ancho que el de mantequilla; coloque esta en una de las mitades del rectángulo, doble encima la otra mitad y selle los bordes. Extienda de nuevo la masa hasta que adquiera un grosor de unos 2 cm y doble el tercio superior hacia abajo y el tercio inferior hacia arriba; selle los bordes. Envuélvala en film transparente y refrigérela 15 minutos. Repita la operación dos veces más, envolviendo la masa y refrigerándola 20 minutos cada vez.

3 Para elaborar el relleno, mezcle la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema pálida y esponjosa. Añada la almendra molida y la esencia de almendra. A continuación, agregue el huevo batido.

4 Bata ligeramente la clara del otro huevo. Extienda la masa, forme un rectángulo de 40 x 30 cm y córtelo en cuadrados de 10 cm. Unte cada mitad con un poco de relleno, pinte los extremos con la clara, doble la pasta sobre el relleno y séllela. Córtela de forma decorativa por los extremos sellados y colóquela en una bandeja de horno engrasada. Cúbrala con film transparente engrasado y déjela reposar 30 minutos.

5 Bata la yema restante con agua y pinte las pastas. Espolvoréelas con almendras fileteadas y hornéelas en un horno precalentado a 200°C durante 15 minutos, hasta que se doren. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica.

PIZZAS Y PANES MEDITERRÁNEOS

Con una panificadora, elaborar una masa de pizza perfecta es de lo más sencillo, y las recetas de este capítulo le permitirán preparar distintos tipos. Es decisión del cocinero si prefiere las pizzas grandes o individuales, de masa fina o gruesa. También se incluye la receta del *Calzone* (la conocida pizza replegada sobre sí misma) *con hortalizas asadas*. Las recetas que se presentan a continuación tienen una cobertura determinada, pero también puede sustituirla por sus ingredientes preferidos para adecuarse a los gustos de toda la familia. Se incluyen, asimismo, las recetas de *Focaccia con mozzarella y romero*, y la *Pissaladière* provenzal, a base de aceitunas.

PIZZA DE PEPPERONI Y CEBOLLA

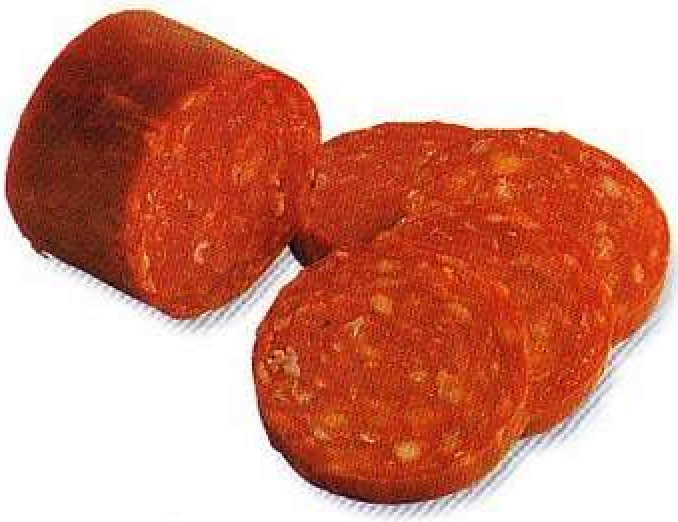
INGREDIENTES

Masa

225 ml de agua templada
15 g de mantequilla fundida
325 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de oliva para engrasar

Cobertura

4 cucharadas de concentrado de tomates secados al sol
4 tomates pelados y cortados en rodajas finas
2 cebollas rojas bien picadas
4 lonchas de jamón cocido desmenuzado grueso
12 lonchas de pepperoni
12 aceitunas negras
¾ cucharadita de orégano seco o hierbas de Provenza
55 g de queso mozzarella rallado
aceite de oliva para aliñar
sal



1 Para elaborar la masa, retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada la mantequilla. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo, y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa de pizza o de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Engrase ligeramente 2 moldes para pizza o 2 bandejas de horno y enharine un poco la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela con cuidado y divídala en dos. Extienda cada parte para formar círculos de masa de 25 cm y colóquelos en los moldes o bandejas. Levante un poco los bordes para que se forme una costra fina. Cubra las porciones de masa con film transparente ligeramente engrasado y déjelas reposar durante 15 minutos.

4 Para preparar la cobertura, esparza el concentrado de tomate uniformemente sobre cada base. Disponga encima las rodajas de tomate y sálelas. Espolvoree encima la cebolla picada y el jamón, y coloque sobre ellos las rodajas de pepperoni. Añada las aceitunas y espolvoréelo todo con el orégano. Reparta el queso rallado entre las pizzas y alíñelas con aceite de oliva.

5 Introdúzcalas en el horno precalentado a 220°C entre 20 y 30 minutos, hasta que se doren y chisporroteen. Sírvalas de inmediato.

CHAPATA CON TOMATE Y ALBAHACA

INGREDIENTES

Masa italiana

200 ml de agua templada

175 g de harina de fuerza blanca

½ cucharadita de levadura seca soluble

Masa

200 ml de agua templada

2 cucharadas de aceite de oliva y un poco más para engrasar

2 cucharadas de leche

325 g de harina de fuerza blanca

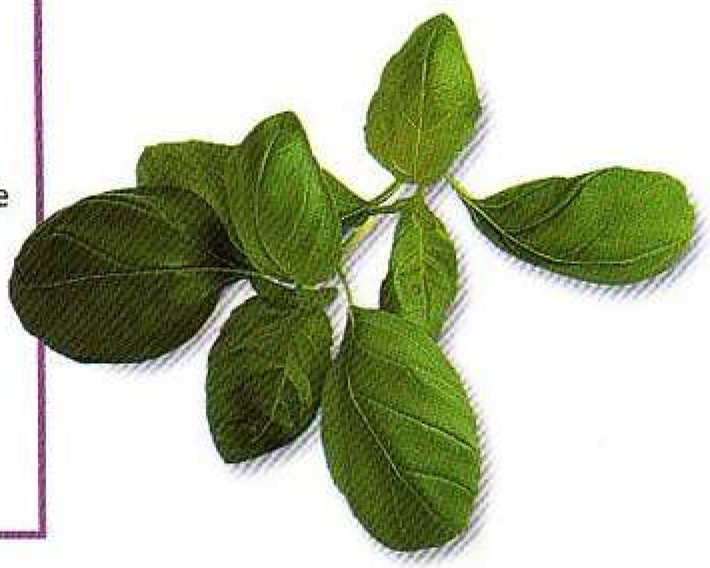
1½ cucharaditas de sal

½ cucharadita de azúcar

¼ cucharadita de levadura seca soluble

40 g de tomates secados al sol en aceite, troceados, y un poco más para decorar, si es necesario

2 cucharadas de albahaca fresca desmenuzada



1 Retire el molde de la máquina. Para elaborar la masa italiana, vierta el agua en el molde. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Transcurridos 5 minutos, apague la máquina y deje la masa italiana en el molde durante 12 horas o toda la noche.

3 Retire el molde de la máquina. Para preparar la masa, vierta el agua sobre la masa italiana del molde. Añada el aceite de oliva y la leche. Espolvoree la harina sobre el líquido y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura.

4 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción de masa y pulse el botón de inicio. Cuando emita una señal o bien 5 minutos antes del final del amasado, añada los tomates y la albahaca. Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Pase la masa a un bol grande, cúbralo con film transparente engrasado y déjelo reposar en un lugar cálido durante 1 hora para que suba.

5 Con una cuchara divida en dos la masa y, páselas a 2 bandejas de horno enharinadas. Con cada una de las mitades, forme una barra de pan rectangular de unos 2,5 cm de grosor. Espolvoréelas con harina y déjelas reposar en un lugar cálido durante 30 minutos para que suban.

6 Añada la cobertura e introdúzcalas en el horno precalentado a 220°C entre 25 y 30 minutos, hasta que se doren.

PIZZA DE RICOTA, ESPINACAS Y PIÑONES

INGREDIENTES

Masa

300 ml de agua templada
2 cucharadas de aceite de oliva
y un poco más para engrasar
225 g de harina de fuerza blanca
y un poco más para espolvorear
225 g de harina de fuerza integral
1½ cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble

Cobertura

350 g de espinacas
2 cucharadas de aceite de oliva
y un poco más para aliñar
1 cebolla cortada en rodajas finas
6 cucharadas de queso ricota
½ cucharadita de nuez moscada
recién rallada
2 cucharadas de piñones
115 g de queso fontina cortado
en lonchas finas
sal y pimienta

1 Para elaborar la masa, retire el molde de la máquina. Vierta el agua y el aceite de oliva en él. Espolvoree ambos tipos de harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Elija la opción de masa de pizza o masa y pulse el botón de inicio. Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Enharine la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y divídala en dos. Extienda cada parte y forme círculos de 30 cm; colóquelos en moldes para pizza o bandejas de horno engrasados. Levante un poco los bordes para que se forme una costra fina. Cubra la masa con film engrasado y déjela reposar durante 15 minutos.

3 Para preparar la cobertura, lave las espinacas en agua fría y escúrralas bien. Caliente el aceite en una sartén y sofría la cebolla hasta que quede tierna y traslúcida. Añada las espinacas y sofríalas, removiendo, hasta que comiencen a marchitarse. Retire la sartén del fuego y escurra el líquido.

4 Distribuya el ricota sobre las bases de pizza, y cúbralo con la mezcla de espinacas y cebolla. Espolvoree la pizza con nuez moscada y piñones y salpiméntela al gusto. Adórnela con el fontina y alíñela con aceite. Introdúzcalas en el horno precalentado a 220°C entre 20 y 30 minutos, hasta que se doren y chisporroteen. Sírvalas de inmediato.

PAN DE FETA Y ACEITUNAS

INGREDIENTES
210 ml de agua templada
375 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
1 cucharada de leche desnatada en polvo
1 cucharadita de sal
1½ cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble
55 g de aceitunas negras deshuesadas
55 g de queso feta desmenuzado
aceite de oliva para pintar y engrasar
hierbas variadas para decorar

1 Retire el molde de la máquina. Vierta en él el agua y espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. A continuación, espolvoree la leche en polvo, y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y vierta en él la levadura.

2 Inserte el molde en la panificadora y cierre la tapa. A continuación, seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Cuando la máquina emita una señal o bien 5 minutos antes de finalizar el ciclo de amasado, añada las aceitunas, troceadas, y el queso feta.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Engrase un molde redondo de 20 cm de diámetro. Enharine un poco la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela ligeramente y forme un círculo de 20 cm de diámetro. Pase la masa al molde, cúbrala con film transparente engrasado y déjela reposar en un lugar cálido entre 40 y 45 minutos para que suba.

4 Retire el film y pinte la parte superior del pan con aceite de oliva. Espolvoree encima las hierbas. Introduzca el pan en el horno precalentado a 200°C entre 35 y 40 minutos, hasta que se dore y suene hueco al golpearlo en la base. Déjelo enfriar sobre una rejilla metálica.

FOCACCIA CON MOZZARELLA Y ROMERO

INGREDIENTES

210 ml de agua templada
1 cucharada de aceite de oliva y un poco más para engrasar
350 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble
140 g de queso mozzarella rallado

Cobertura

2 cucharadas de aceite de oliva
ramitas de romero fresco
sal marina gruesa

1 Para elaborar la masa, retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada el aceite. Espolvoree la harina sobre el líquido y coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa de pizza o masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Unte ligeramente un molde redondo llano de 25 cm de diámetro y enharine la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela y aplánela. Espolvoréela con la mozzarella y amásela con cuidado para mezclarlas. Forme una bola, aplánela ligeramente y extiéndala para formar un círculo de 25 cm. Pásela al molde, cúbrala con film transparente ligeramente engrasado y déjela reposar en un lugar cálido durante 20 minutos para que suba.

4 Retire el film, realice orificios profundos con los dedos por la superficie de la masa y cúbrala con film ligeramente engrasado. Déjela reposar en un lugar templado durante 15 minutos para que suba.

5 Retire el film, aliñe la superficie de la masa con aceite de oliva, y añada ramitas de romero y sal gruesa. Introduzca la focaccia en el horno precalentado a 200°C entre 20 y 25 minutos, hasta que se dore. Déjela enfriar un poco sobre una rejilla metálica y sírvala templada.

CALZONE CON HORTALIZAS ASADAS

INGREDIENTES

Masa

140 ml de agua templada
2 cucharadas de aceite de oliva y un poco más para engrasar y pintar
225 g de harina de fuerza blanca
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura seca soluble

Relleno

1 cebolla roja cortada en cuñas
2 dientes de ajo con la piel
2 berenjenas mini cortadas en cuartos a lo largo
2 calabacines cortados por la mitad a lo largo
1 pimiento rojo pequeño sin pepitas y cortado en cuartos a lo largo
1 pimiento naranja pequeño sin pepitas y cortado en cuartos a lo largo
4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre balsámico
1 cucharada de perejil fresco picado
85 g de queso de cabra cortado en dados
sal y pimienta

1 Para elaborar la masa, retire el molde de la máquina. Vierta el agua en él y añada el aceite. Espolvoree la harina sobre el líquido. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa de pizza o masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Unte ligeramente una bandeja de horno grande y enharine la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela y divídala en dos. Extienda ambas porciones para formar círculos de 5 mm de grosor y colóquelos en la bandeja. Cúbralos con film transparente ligeramente engrasado y déjelos reposar durante 15 minutos.

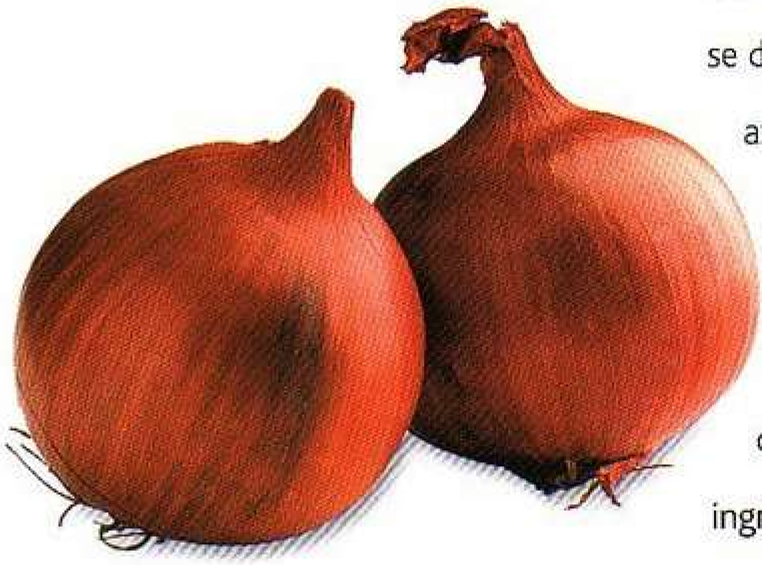
4 Mientras tanto, prepare el relleno. Coloque la cebolla, el ajo, la berenjena, el calabacín y los pimientos en una bandeja para asar. Mezcle el aceite de oliva, el vinagre balsámico y el perejil en un bol y salpimiente la mezcla al gusto. A continuación, viértala sobre las hortalizas y remueva para que se empapen bien. Áselas en el horno precalentado a 200°C durante 15 minutos, dándoles la vuelta una vez. Retírelas del horno y déjelas reposar para que se enfríen.

5 Pele el ajo y el pimiento y divida la mezcla de hortalizas en dos porciones. Coloque cada porción sobre una mitad de cada uno de los círculos de masa; deje un margen de 1 cm sin hortalizas. Espolvoree la mitad del queso sobre cada porción de relleno. Pinte los bordes de la masa con agua, doble las mitades sin relleno y séllelas. Unte los calzone con aceite e introdúzcalos en un horno precalentado a 220°C entre 20 y 30 minutos, hasta que se doren. Sírvalos de inmediato.

PISSALADIÈRE

INGREDIENTES
100 m de agua templada
1 huevo ligeramente batido
225 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
1 cucharadita de sal
25 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de oliva para engrasar

Cobertura
3 cucharaditas de aceite de oliva
500 g de cebollas rojas cortadas finas
2 dientes de ajo bien picados
2 cucharaditas de azúcar extrafino
1½ cucharadas de vinagre balsámico
100 g de filetes de anchoa escurridos
12 aceitunas negras
1 cucharadita de mejorana seca
sal y pimienta



1 Para elaborar la masa, retire el molde de la panificadora. Vierta en él el agua, añada el huevo y espolvoree la harina sobre el líquido. Coloque la sal y la mantequilla en 2 ángulos del molde. Realice un hueco con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa de pizza o masa y pulse el botón de inicio.

3 Mientras tanto, prepare el relleno. Caliente el aceite en una sartén grande de fondo pesado y sofría a fuego lento la cebolla y el ajo, removiendo de vez en cuando, durante unos 30 minutos o hasta que se doren. A continuación, añada el azúcar y el vinagre, y salpimiente al gusto. Siga friendo durante 5 minutos más, removiendo de vez en cuando, retire la sartén del fuego y deje enfriar los ingredientes.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y extraiga el molde. Unte ligeramente un molde de 28 x 20 cm y enharine la superficie de trabajo. Retire la masa del molde, golpéela y extiéndala para formar un rectángulo de 30 x 23 cm. Coloque la masa en el molde de manera que cubra la base y los laterales.

5 Distribuya la mezcla de cebolla de manera uniforme sobre la base de masa. Disponga los filetes de anchoa entrecruzados por encima y coloque las aceitunas entre ellos. Espolvoréelo todo con la mejorana. Cubra la preparación con film transparente ligeramente engrasado y déjela reposar en un lugar cálido entre 10 y 15 minutos para que suba.

6 Retire el film e introduzca la pissaladière en el horno precalentado a 200 °C entre 25 y 30 minutos, hasta que se dore. Puede servirla caliente o templada.

BOLLOS Y PANES DULCES

Estas deliciosas especialidades resultan muy fáciles de elaborar si se dispone de una panificadora, con la que se obtienen unos resultados que nada tienen que envidiar a los de las mejores pastelerías. Hornee en la máquina sencillos panes dulces, como el *Pan de miel y pacanas* o atrévase a preparar *Bollos rellenos de nata*. Emplee la panificadora para mezclar masas de levadura a la perfección antes de hornearlas en un molde o de darles forma de bollo. También es perfecta para elaborar pasteles como el *Pastel de café con brandy*. Tómese un tentempié a media mañana, regálese una merecida merienda o, simplemente, prémiese con una golosina a cualquier hora del día.

BOLLOS INGLESES

INGREDIENTES

- 350 ml de leche templada
- 450 g de harina de fuerza blanca o 225 g de harina de fuerza blanca y 225 g de harina de fuerza integral
- 1½ cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de azúcar extrafino
- 15 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
- 1½ cucharaditas de levadura seca soluble
- arroz molido o harina de arroz para espolvorear
- aceite de girasol para engrasar

1 Retire el molde de la máquina. Vierta en él la leche y espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Enharine la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela y extiéndala hasta que adquiera un grosor de 1 cm. Corte círculos con un cortapastas de 7,5 cm de diámetro. Reúna los restos de masa, amáselos y déjelos reposar durante 3 o 4 minutos. Vuelva a extenderlos y corte más círculos.

4 Espolvoree una bandeja de horno con arroz molido y coloque en ella los círculos de masa. Espolvoree la parte superior con arroz molido. Cúbralos con film transparente engrasado y déjelos reposar en un lugar cálido entre 20 y 25 minutos para que suban.

5 Retire el film. Engrase una sartén de fondo pesado y caliéntela. Cueza los bollos a fuego lento y en tandas durante 6 o 7 minutos por lado y sírvalos templados.

PAN DE MIEL Y PACANAS

INGREDIENTES

125 ml de leche templada
175 ml de yogur de naranja o mandarina a temperatura ambiente
3 cucharadas de miel clara
500 g de harina de fuerza blanca
3/4 cucharadita de sal
40 g de mantequilla reblandecida o cortada en dados
1 1/2 cucharaditas de levadura soluble
40 g de pacanas troceadas
1 cucharada de ralladura de naranja, opcional

1 Retire el molde de la máquina. Vierta la leche en él y añada el yogur y la miel.

2 Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal y la mantequilla en 2 ángulos del molde. Realice un hueco con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción básica, elija una corteza media y pulse el botón de inicio. Cuando la máquina emita una señal y solicite ingredientes adicionales o bien 5 minutos antes del final del amasado, añada las pacanas y la ralladura de naranja, si la utiliza.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina, extraiga el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

BOLLOS RELLENOS DE NATA

INGREDIENTES

150 ml de leche templada
225 g de harina de fuerza blanca y un poco más para espolvorear
½ cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar extrafino
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar
azúcar glas para espolvorear

Relleno

mermelada de fresa
nata montada o cuajada

1 Retire el molde de la máquina. Vierta la leche en él. Espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

2 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio.

3 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. A continuación, engrase ligeramente 2 bandejas de horno. Enharine la superficie de trabajo, extraiga la masa del molde y golpéela con cuidado.

4 Divida la masa en 8 porciones iguales y deles forma de bola con las manos. Colóquelas en las bandejas de horno y aplane un poco la parte superior. Cúbralas con film transparente ligeramente engrasado y déjelas reposar en un lugar cálido durante unos 45 minutos para que suban.

5 Retire el film e introduzca los bollos en el horno precalentado a 220°C durante unos 15 minutos, hasta que estén dorados. A continuación, páselos a una rejilla metálica para que se enfríen por completo.

6 Cuando los bollos estén fríos, ábralos y rellénelos con mermelada de fresa y nata. Espolvoréelos con azúcar glas y sírvalos.

PASTEL DE CAFÉ CON BRANDY

INGREDIENTES
5 cucharadas de café solo cargado
2 cucharadas de brandy
1 rama de canela
115 g de pasas
2 cucharadas de leche templada
3 huevos
500 g de harina de fuerza blanca
½ cucharadita de sal
85 g de azúcar extrafino
2 cucharaditas de levadura seca soluble
85 g de mantequilla fundida y un poco más para engrasar
aceite de girasol para engrasar
2 claras de huevo
azúcar glas para espolvorear

1 Vierta el café en un cazo pequeño, añada el brandy y la rama de canela. Caliéntelos sin que lleguen a hervir y retírelos del fuego. Añada las pasas y deje reposar la mezcla durante 30 minutos, hasta que las pasas se hayan hinchado y el líquido esté templado.

2 Retire el molde de la máquina. Vierta la leche en él y la mezcla de café, colada; deseche la canela y reserve las pasas. Añada al molde los huevos enteros y espolvoree la harina hasta cubrir el líquido. Coloque la sal y el azúcar en 2 ángulos del molde. Realice un hueco con el dedo sin que se vea el líquido e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio. Transcurridos 5 minutos, añada un tercio de la mantequilla fundida y cierre la tapa. Al cabo de 10 minutos, añada la mitad de la mantequilla fundida. Pasados 15 minutos, añada el resto de la mantequilla.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina. Retire el molde y vuelque la masa en un bol grande para mezclar. Trabaje la masa con cuidado y vaya añadiendo las pasas reservadas. Unte con mantequilla un molde grande para brioches. Bata las claras de huevo a punto de nieve en un bol sin engrasar e incorpórelas a la masa de forma gradual y lenta. Vierta cucharadas de masa en el molde para brioches, cúbrala con film transparente engrasado y déjela reposar en un lugar cálido entre 1¼ y 1½ horas para que suba.

5 Retire el film e introduzca el pastel en un horno precalentado a 190°C entre 55 y 60 minutos, hasta que la superficie resulte firme al tacto y, al insertar una brocheta en la masa, salga limpia. Vuelque el pastel en una rejilla para que se enfríe y espolvoréelo con azúcar glas antes de servirlo.

PAN DE MIEL AL AZAFRÁN

INGREDIENTES

1 cucharadita de hebras de azafrán
200 ml de leche
2 huevos ligeramente batidos
500 g de harina de fuerza blanca y un poco más para epolvorear
½ cucharadita de sal
4 cucharadas de azúcar extrafino
55 g de mantequilla fundida
1 cucharadita de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar

Glaseado

1–2 cucharadas de miel clara

1 Coloque las hebras de azafrán en un bol pequeño. En un cazo, caliente 5 cucharadas de leche, viértala sobre el azafrán y deje reposar por lo menos 30 minutos.

2 Retire el molde de la máquina. Vierta en él la leche azafranada y el resto de la leche, y añada los huevos. A continuación, espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo por completo. Coloque la sal, el azúcar y la mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco en la harina con el dedo sin que se vea el líquido, e introduzca en él la levadura.

3 Inserte el molde en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de masa y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina y retire el molde. Engrase ligeramente una bandeja de horno. Enharine un poco la superficie de trabajo y retire la masa del molde. Golpéela con cuidado y divídala en 2 porciones. Extiéndalas para formar dos sogas de masa de unos 46 cm de longitud. Coloque las sogas una junto a la otra. Comience desde el centro y vaya pasando una soga alrededor de la otra hasta llegar al extremo. Dé la vuelta a la masa y repita la operación con la otra mitad. Humedezca los extremos con agua y séllelos recogiéndolos debajo del pan.

5 Coloque el pan en la bandeja, cúbralo con film transparente engrasado y déjelo reposar en un lugar cálido durante 1 hora.

6 Caliente la miel para el glaseado hasta que quede muy líquida. Retire el film y pinte con ella la superficie del pan. Introdúzcalo en el horno precalentado a 190°C durante 20 minutos. Baje la temperatura a 180°C y hornéelo entre 10 y 15 minutos más, hasta que quede dorado. Páselo a una rejilla metálica para que se enfríe.

PAN DE CANELA CON ESPECIAS

INGREDIENTES
350 g de harina blanca
1½ cucharaditas de levadura en polvo
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de especias variadas
½ cucharadita de nuez moscada recién rallada
½ cucharadita de jengibre molido
55 g de mantequilla
4 cucharadas de melaza
3 huevos ligeramente batidos
50 ml de leche
25 g de pasas
55 g de orejones de manzana en trozos

1 Tamice la harina, la levadura, la sal y las especias en un bol para mezclar, y resérvelas.

2 Ponga la mantequilla y la melaza en un cazo a fuego lento, removiendo, hasta fundir la mantequilla. Déjela enfriar un poco y, sin dejar de remover, añada los huevos, la leche, las pasas y los orejones. Vierta la mezcla de melaza en la de harina, y remueva para mezclarlas bien.

3 Extraiga el molde de la panificadora. Vierta la mezcla en el molde, insértelo en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de pastel y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina. Extraiga el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

PAN DE CANELA CON ESPECIAS

INGREDIENTES
350 g de harina blanca
1½ cucharaditas de levadura en polvo
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de especias variadas
½ cucharadita de nuez moscada recién rallada
½ cucharadita de jengibre molido
55 g de mantequilla
4 cucharadas de melaza
3 huevos ligeramente batidos
50 ml de leche
25 g de pasas
55 g de orejones de manzana en trozos

1 Tamice la harina, la levadura, la sal y las especias en un bol para mezclar, y resérvelas.

2 Ponga la mantequilla y la melaza en un cazo a fuego lento, removiendo, hasta fundir la mantequilla. Déjela enfriar un poco y, sin dejar de remover, añada los huevos, la leche, las pasas y los orejones. Vierta la mezcla de melaza en la de harina, y remueva para mezclarlas bien.

3 Extraiga el molde de la panificadora. Vierta la mezcla en el molde, insértelo en la máquina y cierre la tapa. Seleccione la opción de pastel y pulse el botón de inicio.

4 Una vez terminado el proceso, apague la máquina. Extraiga el molde con manoplas para horno y vuelque el pan sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Si es necesario, retire la hoja de amasar.

NAPOLITANAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

125 ml de agua templada
250 g de harina de fuerza blanca
2 cucharadas de leche desnatada en polvo
½ cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar extrafino
140 g de mantequilla reblandecida y un poco más para engrasar
1½ cucharaditas de levadura seca soluble
aceite de girasol para engrasar
225 g de chocolate troceado

Glaseado

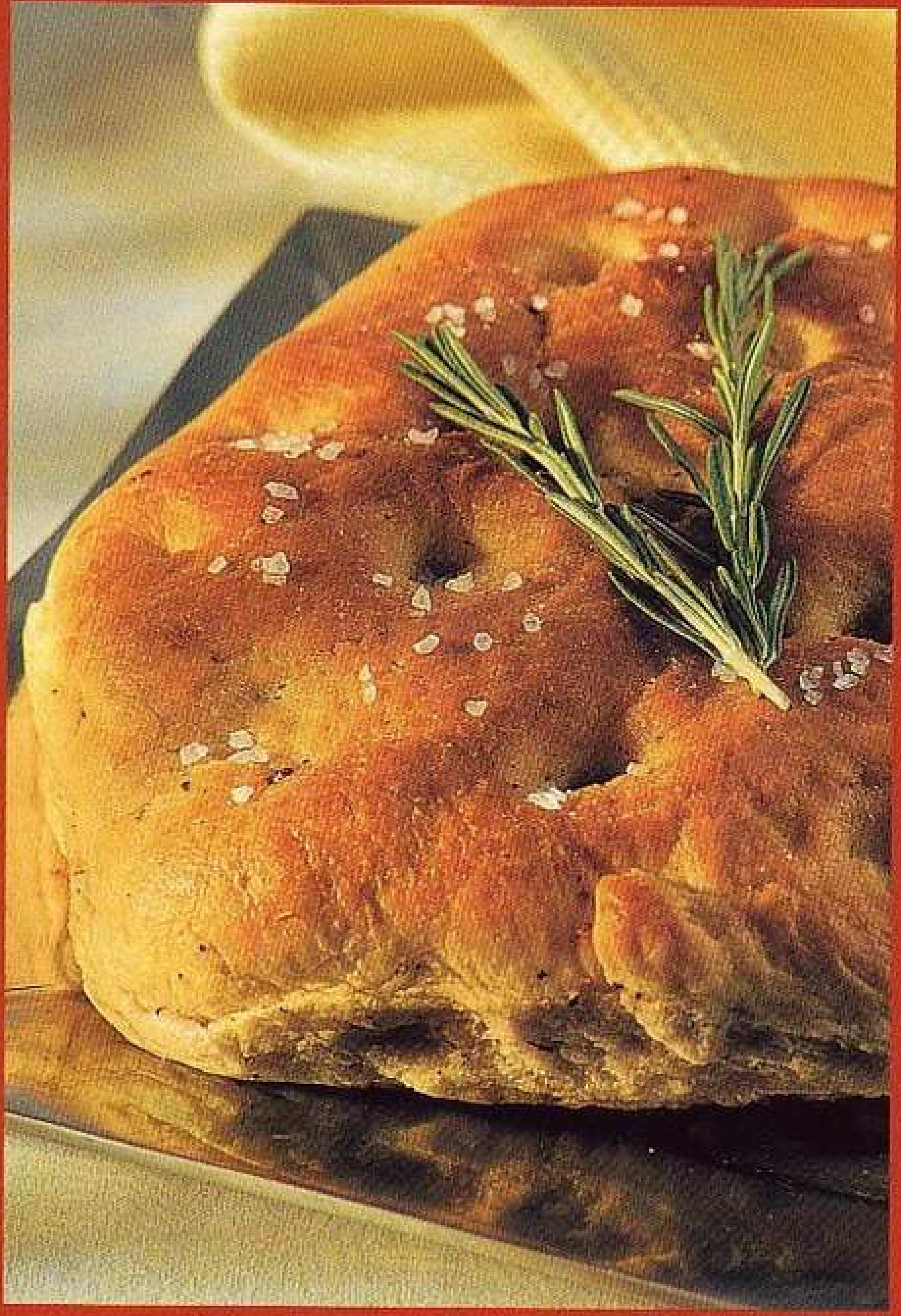
1 yema de huevo
1 cucharadita de leche

1 Retire el molde de la máquina. Vierta en él el agua y espolvoree la harina sobre el líquido hasta cubrirlo. Coloque la sal, el azúcar y 25 g de mantequilla en 3 ángulos del molde. Realice un hueco con el dedo sin que se vea el líquido y añada la levadura. Inserte el molde en la máquina, cierre la tapa, elija la opción de masa y pulse el botón de inicio. Forme un rectángulo de unos 2 cm de grosor con la mantequilla restante.

2 Golpee con cuidado la masa terminada, forme con ella una bola y marque una cruz en el centro, que llegue hasta la mitad de la masa. Extienda los bordes de la masa sin tocar la cruz. Coloque el rectángulo de mantequilla en el centro y doble sobre éste los extremos que ha extendido. Extienda de nuevo la masa para formar un rectángulo largo. Doble el tercio superior de la masa hacia abajo y el tercio inferior hacia arriba, y selle los extremos. Envuelva la masa con film transparente engrasado y refrigérela durante 20 minutos. Repita la operación dos veces más, comenzando desde el extremo izquierdo y la última vez refrigérela durante 30 minutos.

3 Extienda la masa para formar un rectángulo de 53 x 30 cm. Córtelo a lo largo en 3 tiras, y, a continuación, a lo ancho, para formar 9 rectángulos iguales. Disponga unos cuantos trozos de chocolate en el extremo corto de todos los rectángulos. Bata la yema con la leche y pinte los bordes de la masa con el glaseado. Enrolle la masa para cubrir el chocolate y selle los extremos. Pase las napolitanas, con el extremo sellado hacia abajo, a láminas de papel de hornear engrasado, cúbralas con film transparente engrasado y déjelas reposar en un lugar cálido durante 30 minutos para que suban.

4 Retire el film y pinte la superficie con el resto del glaseado. Introdúzcalas en el horno precalentado a 200°C durante 15 minutos, hasta que se doren. Páselas a una rejilla metálica y sírvalas templadas.



Despertarse por la mañana con el aroma del pan recién hecho en casa resulta de lo más sencillo con la ayuda de una panificadora. Con esta selección de deliciosas recetas, todo el mundo puede animarse a cocer pan, y siempre con resultados perfectos. Es tan sencillo que incluso el cocinero más inexperto enseguida ganará la confianza necesaria para intentar elaborar magníficos bollos y especialidades de pan con solo pulsar un botón. Descubrirá, además, que la panificadora resulta ideal para preparar masas de croissant o de pizza. Simplemente prepare la masa en la máquina, dele la forma que desee y cuézala en un horno convencional. Con las instrucciones paso a paso y los consejos prácticos que le ofrece este libro, conseguirá sacar el máximo partido a su máquina de hacer pan.

ISBN 1-40547-711-3

9 781405 477116